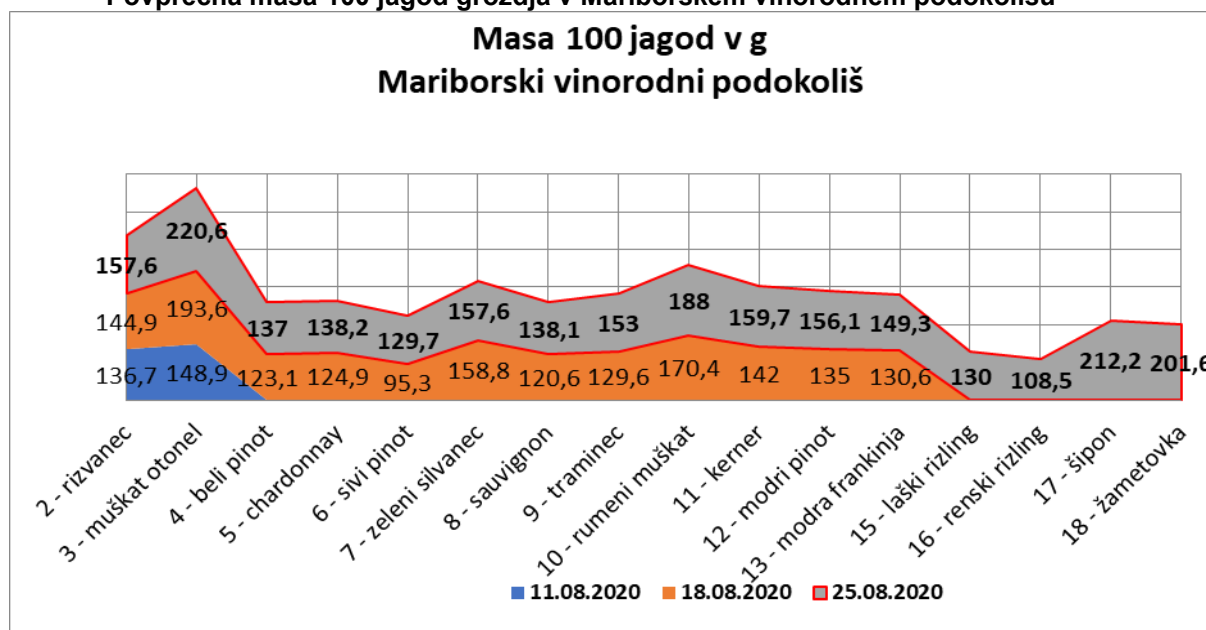


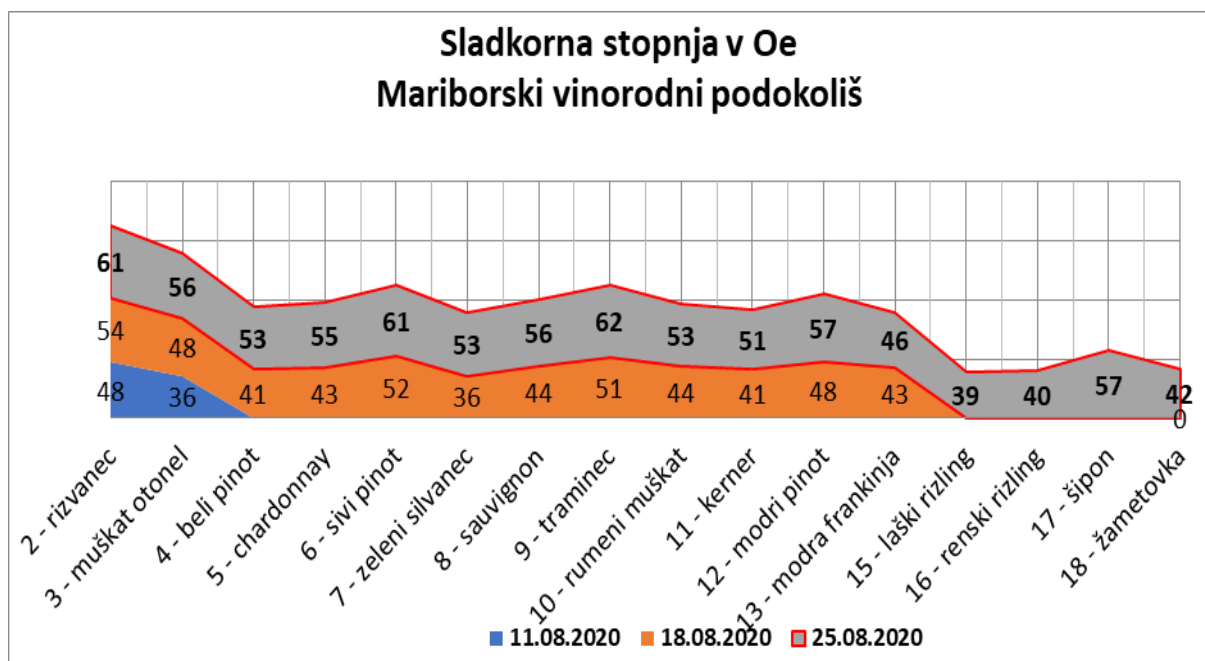
Datum:	25. avgust, 2020						
A - Mariborski vinorodni podkoliš							
	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	Faktor zrelosti po Benvegninu R
<b>RANE SORTE</b>							
	2 - rizvanec	157,6	61	14,4	3,09	12,49	50
	3 - muškát otonel	220,6	56	13,3	3,14	9,39	61
<b>SREDNJE POZNE SORTE</b>							
	4 - beli pinot	137,0	53	12,4	2,88	18,48	29
	5 - chardonnay	138,2	55	13,1	2,95	16,85	34
	6 - sivi pinot	129,7	61	14,4	3,05	13,09	48
	7 - zeleni silvanec	157,6	53	12,6	2,95	17,24	32
	8 - sauvignon	138,1	56	13,3	2,90	18,30	32
	9 - traminec	153,0	62	14,6	3,05	12,54	50
	10 - rumeni muškát	188,0	53	12,4	2,98	16,11	33
	11 - kerner	159,7	51	12,0	2,92	16,88	31
	12 - modri pinot	156,1	57	13,5	3,01	16,00	36
	13 - modra frankinja	149,3	46	10,9	2,94	19,16	24
<b>POZNE SORTE</b>							
	15 - laški rizling	130,0	39	9,4	2,84	21,91	18
	16 - renski rizling	108,5	40	9,4	2,79	26,36	15
	17 - šipon	212,2	57	13,4	3,07	12,13	47
	18 - žametovka	201,6	42	10,0	2,76	24,27	17
	<b>rane sorte</b>	189,1	59	13,9	3,11	10,94	55
	<b>sr. pozne sorte</b>	147,4	55	13,1	2,96	16,36	35
	<b>pozne sorte</b>	143,6	43	10,2	2,85	21,96	22
	<b>vse sorte</b>	150,4	52	12,4	2,95	17,31	34

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST
R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI
R<70 SLABE KAKOVOSTI

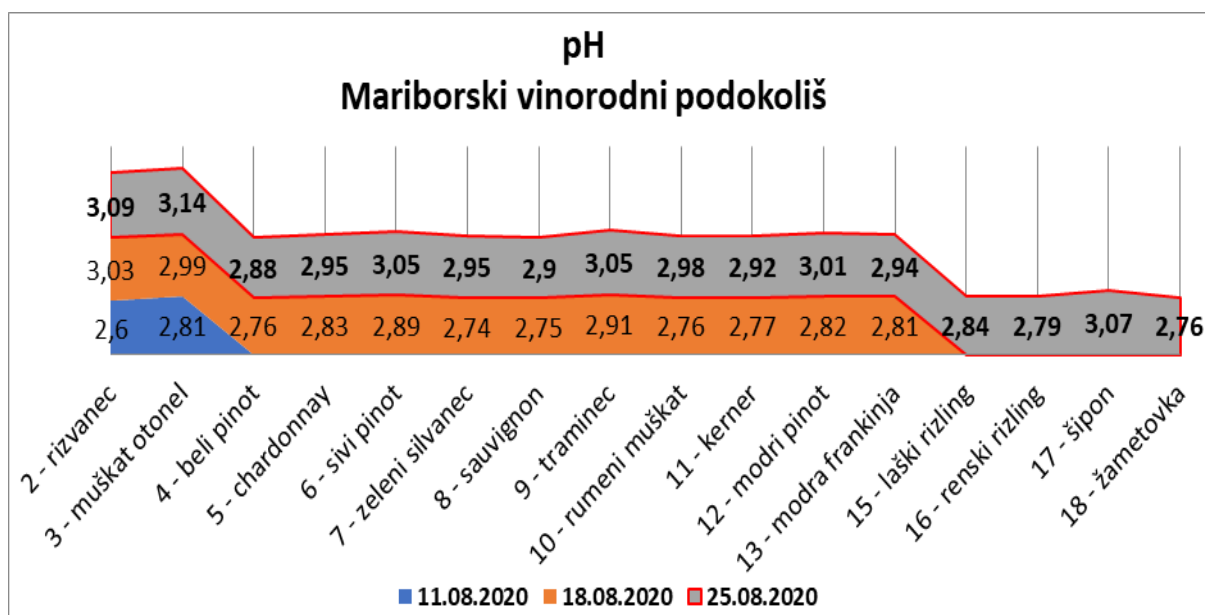
Graf 1: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
Povprečna masa 100 jagod grozdja v Mariborskem vinorodnem podkolišu



**Graf 2: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
Povprečna sladkorna stopnja grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 3: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:  
Povprečni pH grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu**



**Graf 4: Spremljanje dozorevanja grozdja letnika 2020:**

Povprečni skupne kisline grozdja v Mariborskem vinorodnem podokolišu

